



LÜDI'S HUGO
(AUCH ALKOHOLFREI ALS
HELGA)
8 €

MARACUJA SPRIZZ
(AUCH ALKOHOLFREI)
8 €

WEINTIPP!
Frühlingsfrische ROSÈ
Weingut Schultheiß
Leichter Roséwein
mit 8,5 % Alkohol Rheinhessen
0,2l 6,50

VORSPEISEN:

VEGETARISCH – RUCOLA MIT ZIEGENKÄSE
unter der Pinienkernkruste gereicht mit hausgemachter Zwiebelmarmelade**15.50**

VITELLO TONNATO
mit gebratener Garnele und Salatgarnitur.....**16.50**

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE**8.00**

RAHMSUPPE VOM SPARGEL
mit hausgeräuchertem Lachs**8.00**

HAUPTGERICHTE:

GEMISCHTE BLATTSALATE IN LÜDI'S HAUSDRESSING
mit gebratener Putenbrust.....**16.50**

VEGETARISCH – HAUSGEMACHTE CANNELLONI
gefüllt mit Gemüse-Bolognese und Sojavelouté.....**15.50**

VEGETARISCH – LINGUINE
in weißer Tomatensoße mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen.....**15.90**

UNSER KLASSIKER - BERGISCHES BAUERNPFÄNNCHEN
mit Medaillons von Schwein, Rind und Kalb
auf Bratkartoffeln dazu Sauce Béarnaise und Salatteller.....**24.00**



HAUPTGERICHTE:

KALBSLEBER NACH BERLINER ART mit Apfelscheiben und Schmorzwiebeln auf Kartoffelpüree	21.00
TRANCHE VOM LACHS auf Blattspinat mit Senfsoße und kleinen Kartoffeln.....	24.00
RUMPSTEAK MIT SCHMORZWIEBELN an Speckbohnen und Bratkartoffeln dazu Sahnemeerrettich.....	31.00
LAMMSPIESS auf Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelgratin.....	24.00
"WIENER SCHNITZEL" VOM KALB mit Bratkartoffeln und Salat.....	23.50
FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPIESS MIT SALZKARTOFFELN, ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE.....	19.80
- Serrano und Kochschinken.....	7.40
- Medaillons vom Schweinefilet.....	9.50

DESSERTS

DESSERTVARIATION JE NACH APPETIT KOMBINIERBAR MIT: Mousse au Chocolat, Creme brûlée, Mangosalat mit Zitroneneis, Himbeerparfait, Bayrisch Creme mit Zwetschgenkompott	
3 KOMPONENTEN	7.50
4 KOMPONENTEN	10.00
5 KOMPONENTEN	12.50